



**MENUS DE LA SEMAINE**  
**DU lundi 30 Janvier 2023 AU vendredi 03 Février 2023**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Déjeuner	BUFFET D'ENTRÉES TARTE THON TOMATES ----- RÔTI DE PORC OU VEGETARIEN ----- TORTIS SALADE VERTE LOCALE PAIN BROCOLIS SAUTES ----- CARRE FRAIS ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	SALADE DE RIZ BUFFET D'ENTRÉES ----- FILET DE POULET OU VEGETARIEN ----- POÊLÉE DE LÉGUMES FENOUIL BRAISE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- BÛCHE DE CHÈVRE ----- POMME 10H PANIER DE SAISON	BUFFET D'ENTRÉES MACÉDOINE ----- POISSON PANE ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS ----- COMPOTE DE FRUITS POMME 10H	SALADE D'ENDIVES ET BETTERAVES ROUGES BUFFET D'ENTRÉES ----- SPAGHETTIS BOLOGNAISES OU VEGETARIEN ----- SPAGHETTIS CHOUX DE BRUXELLES PERSILLES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- EMMENTAL ----- POMME 10H PANIER D HIVER	SALADE HARICOTS VERTS THON BUFFET D'ENTRÉES ----- OU VEGETARIEN GALETTE DINDE EMMENTAL ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN POÊLÉE DE LÉGUMES ----- YAOURT AROMATISE ----- POMME 10H CRÊPE AU SUCRE
Dîner	CONCOMBRE ----- BRUSHETTA ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN(5) ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- PANIER DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES ----- CURRY DE VEAU ----- COQUILLETES SALADE VERTE LOCALE PAIN(5) ----- COMTE ----- SALADE CARAÏBE	MOUSSE DE CANARD ----- POULE AU POT SAUCE CRÈME ----- RIZ PILAF SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- FROMAGE BLANC FRUITÉ ----- PANIER DE SAISON	SALADE DE BLÉ PROVENÇALE ----- FILET DE POISSON ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN CHOUX FLEUR PERSILLES ----- ST NECTAIRE ----- CRÈME BRÛLÉE	

Le menu indique celui nutritionnellement conseillé (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).  
 Un choix supplémentaire pourra être proposé en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

Le Proviseur